

特別企画・第3弾ベトナムオンラインツアー

～ ベトナム・カカオ農園散策とカカオづくしツアー ～

Zoomを使ったベトナムオンラインツアー・第3弾は、ベトナムのカカオ農園を散策し、カカオについて学ぶツアーです。ベトナムの特産物であるカカオ。まずは、カカオ農園を見学し、フルーツとしてのカカオをご紹介します。その後、カカオ豆の発酵から乾燥作業を見学し、チョコレートができるまでの行程を学びます。最後は、調味料としてのカカオもご紹介。カカオ農園で栽培されているカカオ豆から作った Farm to bar のチョコレート2種類を、事前に皆様にお送りするので、オンラインで一緒にテイスティングをお楽しみいただきながら、カカオについてより深く学びませんか？

◆開催日時： 12月6日(日) 10時～12時(終了予定)

◆オンラインツアー代金： 1名 ¥6,500

<ツアーに含まれるもの>

①カカオ農園のカカオ豆から作られた2種類のチョコレート、カカオニブ(お試し分のみ) * 事前にお送りいたします。

②カカオニブを使ったベトナム料理レシピ2品 (津野より提供)

* チキンとオレンジのカカオと黒胡椒風味グリル * 帆立とディル、カシューナッツのカカオ風味カルパッチョ

③カカオパウダーを使ったカカオドリンクレシピ (ピノンカカオパーク提供)

◆募集人数： 20名 * 最少催行人数は、10名以上となります。

◆ご予約方法： info@xinchao-cooking.com (津野宛)

* ①お名前 ②電話番号 ③ご住所をご記載の上、メールにて承ります。

* ツアー開催決定後、ご参加者様へは別途ご案内メールを配信させていただきます。

◆現地コーディネーター： ピノンカカオパーク、株式会社 ピース・イン・ツアー

<オンラインツアー行程表>

9:50 (日本時間)

★ご参加者 Zoom にログイン & 点呼

10:00～10:40

★ベトナムのカカオ農園前にて、食べ歩きツアー専属ガイドがお出迎え & ご挨拶

農園スタッフによるご案内とともに、カカオ農園を一緒に散策いたします。

* カカオの実がなっている様子を見学したり、カカオの実を割って、フルーツとしてのカカオをご紹介します。

10:50

★カカオ豆の発酵、乾燥作業見学

* カカオ豆からチョコレートができるまでの行程を学びます。カカオ豆の発酵、乾燥作業を、オンラインにて見学いたします。

11:00

★チョコレート作り体験 & チョコレートテイスティング、カカオドリンク & スイーツご紹介

* ワークショップにて、カカオの特徴について、カカオパーク代表・遠藤亜矢子さんよりご説明をしていただきながら、

チョコレート作り体験を見学いたします。皆様も一緒に、2種類のチョコレートをテイスティングいただく他、カカオを使ったスイーツをご紹介します。

11:40

★調味料としてのカカオご紹介 (レシピを見ながら、カカオニブを使ったベトナム料理の作り方解説)

* カカオ農園で作っているカカオニブ(カカオ豆をローストして砕いたスーパーフード)を使った、簡単ベトナム料理2品を津野が簡単にご説明 & 料理紹介 (レシピ、お試用カカオニブは、事前にお送りいたします)

11:50

★ご参加者からの質問タイム、ご挨拶して終了 * ご希望者のご歓談タイムがございます。

オンラインツアーについて

<オンラインツアー注意事項>

* 無料オンライン会議システム・Zoomを使用したツアーとなりますため、事前にパソコンかスマートフォンへ Zoom のインストールをお願いいたします。(Zoom 利用は無料となります)

* 安定した Wi-Fi 環境のある場所でのご参加をおすすめします。

* オンラインツアー中は、ご参加者のマイクはオフとさせていただき、質問コーナーのみご発言いただけます。

現地と交流したい方は、ツアー終了後をお願いいたします。

* Zoom を使ったことがない方は、ご希望者は事前にアクセスできるかテストをすることも可能です。

* ご自身のインターネット環境により、画像が固まったり音声聞こえづらい場合、ご返金はいたしかねますのでご了承ください。

<オンラインツアー代金に含まれるもの>

* カカオ農園のカカオ豆から作られた2種類のチョコレート、カカオニブ(お試し分のみ) * 事前にお送りいたします。

* カカオニブを使ったベトナム料理レシピ2品 (津野より提供) ~レシピをみるだけで簡単に作れます! ~

・チキンとオレンジのカカオと黒胡椒風味グリル

・帆立とディル、カシューナッツのカカオ風味カルパッチョ

* カカオパウダーを使ったカカオドリンクレシピ (ピノンカカオパーク提供)

* ビノンカカオパーク見学料

* ガイドへのチップ代

<お申し込みとお支払いについて>

* ①お名前 ②電話番号 ③ご住所をご記載の上、メールにてお申し込みをお願いいたします。

* オンラインツアー代金は前払いとなります。

レッスンご参加時にお支払いいただくか、下記口座までお振込みをお願いいたします。

ジャパンネット銀行 本店営業部 001 口座番号 普通 6499580 名義:ツノ マリ

* お支払いは、開催決定後、1週間以内をお願いいたします。

* 今回のオンラインツアーは、10名様~の開催となります。

* 送付物の関係上、お申込み締め切りは、11月26日(木)とさせていただきます。

<キャンセル料について>

* 11月26日までは無料 お振込み完了後にキャンセルされた場合、振り込み手数料を差し引いてご返金いたします。

* 11月27日から当日キャンセルは、全額(6,500円)チャージがかかります。

お振込み確認後、ツアーに含まれる送付物を全てご送付させていただきます。

* ビノンカカオパークさんの日本で購入できるオンラインショップがございますが、現在は在庫が少なくなっております。

オンラインツアーで使用するチョコレートなどは11月末までに入荷予定ですが、カカオワインは3~4月に入荷を予定しているそうです。(カートに入れますが在庫切れです)

確約はできかねますが、オンラインツアーご参加の方限定で、今後入荷予定商品の確保を依頼させていただきます。

また、オンラインツアーにお申し込みの上、12~1月にレッスンご参加の方は、ご希望商品をまとめて購入し、レッスン時にお渡しすることも可能です。ご興味ある商品がございましたら、11月26日までに申し付けください。

<https://www.sungela-oc.com/>